



Producteur : Le Vigne di Eli

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 37.00 \$

Appellation : Etna Bianco

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Nom du propriétaire : Marc de Grazia

Géologie du sol : Sol volcanique

Superficie : 1 ha

Encépagement : Carricante (70%), Catarratto (20%) et Inzolia (5%)

Âge moyen des vignes : 5 à 15 ans

Vinification : Pressurage et débouillage à froid, fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée (13-15° C)

Élevage : Mise en bouteille 6 mois de vieillissement en cuves inox

Aspect visuel : Jaune pâle brillant

Aspect gustatif : La bouche se livre avec une matière maîtrisée, saline, minérale, d'une fraîcheur et structure élégante.

Aspect olfactif : Fines notes florales, de citron Meyer et une minéralité froide très attrayante.

Accord vin et mets : Poissons grillés avec sauce aux herbes ou pâtes alla gremolata, fromages frais

Conservation : 5 à 8 ans

Le domaine :

«C'est la dernière trouvaille de Marco de Grazia : des vignes situées un peu plus à l'est que celles de son domaine, entre Passopisciaro et Solliciatà, 2 zones très réputées. Terroir de cendres volcaniques, de sable et de pierre ponce, situé à 700 mètres d'altitude. Vignes de 70 ans, cultivées en terrasses et non mécanisables. Le Vigne de Eli est un projet qui porte le nom de la fille de Marco, qui a d'ailleurs "dessiné" les étiquettes. Une partie importante des ventes de ces vins sont reversées à l'hôpital pour enfants Ospedale Meyer à Florence.» tiré du web: <http://www.marcdegrazia.com>